	**Descripción de la Innovación Tecnológica:** Difusión y capacitación en el manejo de hortalizas bajo normas de inocuidad. **Sistema Producto que atiende:** Tomate **Eslabón del sistema Producto que atiende:** Primario. **Generador de la Tecnología:** CESVBC **Experiencia en el uso de la tecnología:** Productores de Hortalizas de B.C.

Problema que resuelve:

Probable contaminación de productos frescos por patógenos, que pongan en riesgo la salud de los consumidores y por ende la comercialización de los productos tanto del mercado local como el mercado de exportación.

Falta de regulaciones de mayor exigencia a nivel estatal para obligar a aquellas empresas y o productores que se nieguen con la aplicación de los SRRC y pongan en riesgo la producción y mercado de aquellas empresas que si cumplen, lo que ponen en riesgo la exportación de los productos vegetales.

Descripción de la Tecnología

La realización de diferentes cursos dirigidos a productores de frutas y hortalizas frescas del estado de Baja California, como una herramienta fundamental para la aplicación y supervisión de los lineamientos Generales para Operación y Certificación de los Sistemas de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Alimentos de Origen Agrícola, desde el personal operativo en unidad de producción y unidad de empaque, supervisores y coordinadores del Programa de Inocuidad en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manejo (BPM). Mediante la difusión de manuales técnicos operativos las diferentes técnicas de aplicación y control de procedimientos estándares de operación y sanitización, se guió a las empresas y productores al proceso de certificación mediante el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)

Impactos potenciales

Se capacitaron 6,337 trabajadores de campo y empaque pertenecientes a 25 empresas productoras de hortalizas.

Se capacitaron a 268 productores, coordinadores y supervisores de 51 empresas productoras de tomate y otras hortalizas frescas de la Zona Costa.

Se trataron temas de reglas de seguridad e higiene bajo la normatividad en Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo.

Se logró la certificación de 46 empresas productoras de frutas y hortalizas, con un total de 110 empaques y unidades de producción.

Se generó el Manual técnico de desinfección poscosecha.

Protocolo para la Implementación Obligatoria de de BPA y BPM en los Procesos de Producción, Cosecha y Empacado de Tomate en B.C.

Para mayor información:

Comunicarse con Ing. Roberto Roche Uribe, correo electrónico *roche_u@hotmail.com* Tel. *(686) 580-08-86* Investigador del CESVBC. Fundación Produce Baja California, Km 1.5 carret. San Felipe, Mexicali B.C. tel (686) 5617665 y 5617544. C@ fproducebc@prodigy.net.mx